Prosecco DOC Treviso Cuvée Rosé Brut Millesimato

La Farra
Italien, Veneto

Vinifikation

Bereitung des Glera-Anteils zum Weisswein im Edelstahltank, Entrappung und direkte Pressung des Pinot Noir-Anteil, um primäre Aromen zu bewahren, Aufbewahrung des frischen Most ohne alkoholische Gärung im Drucktank bei -2°C, Cuvettierung mit Weisswein und anschliessender Ausbau nach der Méthode Charmant (Tankgärverfahren)

Charakter

Helles Lachsrosa; offenes, duftiges Bouquet mit frischem Duft, reife Beerenfrucht vom Pinot Noir, feine Kräuterwürze und Lakritze-Nuancen, blumige Akzente; auf dem Gaumen weiche Mousse, zeigt schöne Fülle und Fruchtigkeit von Beeren, Birnen und Pfirsich; lebhafte Saftigkeit hält bis ins verspielte Finale an

Terroir

Die Trauben für den Prosecco Cuvée Rosé stammen aus den Rebbergen der Colli Trevigiani, im hügeligen Hinterland der Stadt Treviso

Geschichte

Seit dem Jahrgang 2020 dürfen in der Zone Prosecco DOC auch bis zu 15% Pinot Noir für Prosecco Rosé verwendet werden

Konsumhinweis

Apero, Räucher-Lachs, Meeresfrüchte, Brunch, Weissschimmel-Käse, Frisch-Käse, leichte Desserts, Crèmen

Technische Details

Traubensorten:	85% Glera, 15% Pinot Noir / Blauburgunder
Trinkreife:	2025 - 2027
Alkohol:	11.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

Bewertungen

2025	Vinum 1 - 100 Punkte	89/100
2020	Falstaff	90/100